

東洋大学学術情報リポジトリ Toyo University Repository for Academic Resources

「かいもちひ」考 『徒然草』注釈書を中心に

著者	久保田 一弘
著者別名	KUBOTA Kazuhiro
雑誌名	東洋大学大学院紀要
巻	54
ページ	1-13
発行年	2017
URL	http://id.nii.ac.jp/1060/00009745/

「かいもちひ」考 — 『徒然草』注釈書を中心に—

文学研究科日本文学文化専攻博士前期課程2年 久保田 一弘

要旨

『徒然草』、『宇治拾遺物語』、『古今著聞集』には「かいもちひ」という食べ物が見られ、先行研究では現在の「ぼたもち」とする説や「そばがき」とする説が唱えられている。しかし現状においてその根拠については両説とも明示されておらず、またいつ頃から両説が唱えられているのか明らかでない。

本論文では「かいもちひ」研究の契機として、両説がいつ頃から唱えられてきたのか明らかにするために、『徒然草』注釈書の「かいもちひ」の項目について調査を行った結果を報告する。調査範囲は江戸時代における『徒然草』の注釈書二六冊、明治以降の注釈書の内、注釈が付けられている一二七冊を対象とした。

キーワード

かいもちひ 『徒然草』 『徒然草』注釈書

はじめに

『徒然草』には、第四十段で栗、第六十段の里芋の球茎である芋頭、第六十八段では大根など、数多くの食べ物が登場する。それらの食べ物の一つに「かいもちひ」があり、第二一六段と第二三六段に見られる。以下両段の該当部分を引用する。

最明寺入道、鶴岡の社参の次に、足利左馬入道の許へ、先使を遣して、立いられたりけるに、あるじまうけられたりける様、一献にうちあわび、二献にえび、三献にかいもちひにてやみぬ
(二二六段)(注1)

丹波に、出雲と云所あり。大社をうつして、めでたく造れり。しだのなにがしとかやしる所なれば、秋の比、聖海上人其外も人あまたさそひて、いざ給へ、出雲おがみに。かいもちひめさせんとて、具しもていきたるに、各拝みて、ゆゝしく信おこしたり。〈二三六段〉(注2)

第二一六段では北条時頼が鶴岡八幡宮に参詣した帰りに、足利義氏の屋敷へと赴き歓待の席で「一献にうちあわび、二献にえび、三献にかいもちひ」が出される。また第二三六段では「しだのなにがし」が出雲大社を参拝に行こうと聖海上人や人々を誘う際に、「いざ給へ、出雲おがみに。かいもちひめさせん」とある。

これらの『徒然草』における用例からは「かいもちひ」がどのような食べ物であったか、理解することは難しい。『徒然草』以外の中世における「かいもちひ」の用例として広く知られたものに、『宇治拾遺物語』と『古今著聞集』が挙げられる。

これも今は昔、比叡の山に児ありけり。僧たち、宵のつれづれに、「いざ、かいもちせん」と言ひけるを、この児、心寄せに聞きけり。さりとて、し出さんを待ちて寝ざらんも、わるかりなと思ひて、片方に寄りて、寝たるよしにて、出で来るを待ちけるに、すでにし出したるさまにて、ひしめきあひたり(『宇治拾遺物語』卷一)(注3)

「をれはきこゆる文覚かれ」といへば、「そへに」といらへて「をれは聞ゆる壇光かれ」といふ。又、「そへに」とこたふ。「いざ、らば、いま一度とらむ」とて、又よりあひて取に、此たびは壇光うてにけり。其後「いざれ、高雄へ。かいもちひくれう」といへば、「さなら」とて、そこよりやがて具して、たかをへ行にけり(『古今著聞集』卷一六)(注4)

『宇治拾遺物語』卷一の「児の搔餅するに空寝したる事」は比叡山の稚児が「かいもちひ」が作られるのを待つ間、眠ったふりをして起る間を失つて恥をかくという話である。また『古今著聞集』卷一六の「近江法眼寛快供米の不法を諷する事並びに文覚と相撲の事」は、道で相撲を取っていた文覚に寛快が勝負を挑み、寛快が勝負に勝った際に、「いざれ、高雄へ。かいもちひくれう」と現在の京都市右京区にある高雄に誘う際に用例が見られる。

以上「かいもちひ」の用例として広く知られる四例を紹介した。「かいもちひ」については先行研究として福田秀一「『かいもちひ』考」、近藤明「中世の『カイモチヒ』について——宇治拾遺物語第十二話を中心に——」があり、いずれも『宇治拾遺物語』と『徒然草』第二一六段を「そばがき」、『古今著聞集』と『徒然草』第二三六段を「ぼたもち」としている。(注5)

しかし現在において全く異なる食べ物である「ぼたもち」と「そばがき」が、なぜ共に「かいもちひ」として説明されるようになった

たのだろうか。前掲の論文で福田は「古くから「牡丹餅」または「そばがき」であろうと言われている」（注6）と両説を自明の事とし、その前提に基づいて論を進めている。しかし「古くから」とある両説が、いつ頃から唱えられているのかについて明らかにはなっていない。そのため本論ではこの問題を検討する端緒として、近世から現在までに出版された『徒然草』の第二一六段と第二三六段における、「かいもちひ」の注釈を調査した結果を報告する。なお紙幅の都合により、これらの注釈から何が読み取れるかについては続稿に譲りたい。

（注）

- （1）小林祥次郎『徒然草烏丸本下 勉誠社文庫39』（一九七八年・勉誠社）三〇九頁。引用は烏丸本である、東京大学文学部国語研究室蔵本を使用した。なお他の伝本である正徹本、常縁本との間に校異は見られない。
- （2）同書、三三六頁。なお烏丸本では「出雲おがみに」とある部分が正徹本では「出雲おがみ給へ」、常縁本では「出雲おがみ」と校異が見られる。
- （3）宮内庁書陵部蔵『うち拾遺物語』を底本とする、大島建彦校注『宇治拾遺物語 新潮日本古典集成第七十一回』（一九八五年・新潮社）四四頁から引用した。

- （4）宮内庁書陵部蔵（一）本を底本とする、永積安明ほか校注『古今著聞集 日本古典文学大系八十四』（一九六六年・岩波書店）四一三頁から引用した。

- （5）福田秀一「「かいもちひ」考」（初出『解釈』一〇巻六号、一九六四年六月・教育出版センター）所収『中世文学論考』（明治書院・一九七五年）。近藤明「中世の『カイモチヒ』について — 宇治拾遺物語第十二話を中心に —」（『解釈』四一卷九号、一九九五年九月・教育出版センター）

- （6）前掲福田論

表 1、近世『徒然草』注釈書リスト

著者	書名	出版年	二一六段	二二六段	書誌ID
1 養宗巴	徒然草壽命院抄	慶長九（一六〇四）	注なし	注なし	200015457
2 林羅山	野槌	元和七（一六二一）	注なし	撓餅	200012445
3 青木宗胡	鉄槌	慶安元（一六四八）	注なし	注なし	200016006
4 松永貞徳	なくさみ草	慶安五（一六五二）	注なし	注なし	200016213
5 西道智	徒然草金槌	萬治元（一六五八）	注なし	撓餅	200016214
6 大和田久左衛門	徒然草古今鈔	萬治元（一六五八）	注なし	野 撓餅	200016215
7 加藤馨齋	徒然草抄	寛文元（一六六一）	注なし	注なし	200016210
8 高階楊順	徒然草句解	寛文五（一六六五）	俗に萩ノ花ト云物也	撓餅	200016335
9 清水春流	徒然草新注	寛文七（一六六七）	注なし	餅	200016217
10 北村季吟	徒然草文段抄	寛文七（一六六七）	俗に萩の花といふ物也	田舎なれば結構なる馳走はえすまじきなど、卑下していいへる挨拶の詞也	200016218
11 山岡元隣	鉄槌（統一書名）徒然草抄増補	寛文九（一六六九）	俗に萩の花といふ物也	めさせん き こしめさせんなり田舎の風情をいふなり かいもちゐ まへに有	200002221
12 南部草寿	徒然草諺解	寛文九（一六六九）	今俗に萩ノ餅ト云物ナリ	田舎の挨拶ナリ	200016336
13 高田宗賢	徒然草大全	延宝五（一六七七）	俗に萩の花と云もの也	かいもちゐは俗に萩の花と云物也。いなかなれば結構なる御馳走はえすまじきなどと卑下していいへる	200005877
14 恵空	徒然草参考	延宝六（一六七八）	俗に萩の花といふものなり	まへに有 田舎へつれゆく挨拶	200013158
15 岡西惟中	徒然草直解	貞享三（一六八六）	俗ノハギノハナ餅	俗ノハギノハナト云モノ	200016340
16 黒川由純	徒然草拾遺抄	貞享三（一六八六）	野槌撓餅。私宇治拾遺第一、これも今はむかし、比叡山に足ありけり。僧たち骨のつれづれに、いざかひもちいせんと云けるを、この兒心よげにきゝけり。	一抄古今著聞第十六云、其後、いさ給へ、たかをへ、かいもちいクレウトイへハサラナリトテ上下略。	
17 藤井柳斎	徒然草摘議	貞享五（一六八八）	収録なし	収録なし	200016341
18 浅香山井	徒然草諸抄大成	貞享五（一六八八）	俗に萩花といふ物也 文	田舎なれば結構なる馳走はえすまじきなど、卑下していいへる挨拶の詞也 文	
19 三木鶴人	徒然草（統一書名）首書註釈徒然草	元禄三（一六九〇）	俗に萩の花と云物也	田舎なれば結構なるもてなしはえすまじきと卑下の詞也	200002196
20 不明	徒然草吟和抄	元禄三（一六九〇）	注なし	まへに有	200002231
21 苗村文伯	徒然草絵抄	元禄四（一七〇一）	注なし	注なし	200002201
22 関寿	徒然草集説	元禄一四（一七〇一）	注なし	今云古今著聞第十六云いさ給へたかをへかいもちいクレウといへる	200015716
23 北村季吟	徒然草拾穂抄	宝永元（一七〇四）	俗に萩の花と申物にて候	田舎なればはかばかしき馳走はなしの心	
24 高屋近文	徒然草明汴稿	享保元（一七一六）	注なし	注なし	200005898
25 増穂残口	つれづれしのため	享保三（一七一八）	かいといふことは手間入らぬにつかふ痒所をちらとかく間といふ略し也	収録なし	100064705
26 願求	徒然要草	天明三（一七八三）	収録なし	注なし	200016351

* 書誌IDを付けたものは国文学研究資料館蔵本を底本とした。

* 徒然草諸抄大成は室松岩雄ほか校注『徒然草諸抄大成』（日本図書センター・一九七八年）

徒然草拾遺抄は『徒然草拾遺抄 徒然草野槌』（日本図書センター・一九七八年）

徒然草拾穂抄は『徒然草拾穂抄 下』（新典社・一九七七年）をそれぞれ参照した。

表2、近現代『徒然草』注釈書リスト

No	著者	書名	発行元	発行年	第二一六段	第二三六段
1	斎藤孝春	纂註徒然草校本巻の下	尚栄堂	1891	p68 蕎麥カキの類ひを云ふ	無し
2	鈴木弘恭	参考標註徒然草披率	敬文堂	1891	無し	p45 糯米をたきて赤豆などかけて食ふ之田舎などにてはこれを馳走なりと云ふ
3	伊沢孝雄	増註徒然草	弘業館	1892	p258 今俗に萩の餅と云物なり	p280 田舎の挨拶なり
4	小田清雄	文章解剖標註徒然草	國文館	1892	p170 今萩の花といふ物也	p186 田舎なれば結構なる馳走はえせねどなど卑下していいへる也
5	星野忠直	標註段解徒然草	凶書出版会社	1892	p195 俗に萩花といふ物なり	p213 田舎なれば結構なる馳走はえすましきなど、卑下していいへる挨拶の詞なり
6	佐佐木信綱	校註徒然草	東京堂	1892	p167 俗に萩の花といふものなり	無し
7	渡辺弘人	標註徒然草新釈	藤井孫兵衛	1893	無し	p90 田舎なれば結構なるもてなしは得すまじきと卑下の詞也かいもちひは挨拶也
8	小田清雄	標註徒然草読本	文栄堂	1893	p170 今萩の花といふ物也	p186 田舎なれば結構なる馳走はえせねどなど卑下していいへる也
9	井上順文著、落合直文閲	徒然草講義	弘文館等	1894	p258 俗に萩の花といふ物なり	p278 田舎なれば、よき馳走はできぬが、挨拶の餅食はせんとて卑下の詞なり
10	逸見伸三郎ほか	文法附註徒然草要義	国文学館	1896	無し	p275 かいもちちは糰餅なり、それをめしあがらせんとなり
11	伊藤平章	徒然草講義	誠之堂	1897	p403 かいもちとは、俗に萩の花といふものこれなり	p446 田舎なれば結構なる馳走はすることを得すなど、卑下していいへる挨拶の詞なり
12	渡辺弘人	徒然草新釈	積善館	1899	p80 萩の餅	無し
13	篠田真道	徒然草読本	修学堂	1909	p66 俗に萩の花といふ、挨拶の餅の意にて飯餅なり	無し
14	塚本哲三	枕草紙方丈記徒然草	有朋堂	1911	無し	p449 牡丹餅
15	内海弘藏	徒然草詳釈	明治書院	1911	p329 俗にいふ、萩の餅	p351 田舎の萩の餅をくはせませうの意
16	藤森政次郎	徒然草詳解	良心堂書店	1912	p344 萩の餅	p375 萩餅
17	溝口白羊	訳註徒然草	國村書店	1914	p414 萩の餅	p497～450 萩の餅でも差上げよう、といふ程の心。謙遜の詞なり。
18	坪内孝	訳註徒然草	共同出版社	1915	p318 掻いねりの餅	p345 掻練りのもち
19	藤森花形述、小関良次輔	徒然草詳解	玉英堂	1915	p344 萩ノ餅	p375 萩餅
20	石井直三郎	徒然草新釈	東京出版社	1915	p380 今のお萩	p410 田舎のお萩をくはせませう
21	高木武	徒然草新釈	修文館	1915	p335 萩の餅	p362 田舎の萩の餅を、くはせよう
22	与謝野晶子	新訳徒然草	阿蘭陀書房	1916	p290 萩の餅	p315 萩の餅
23	秋植生	徒然草新訳註解	立川文明堂	1916	p419 飯にて造りたるぼた餅。又、そばかきをも云ふ	p457 牡丹餅位は進せんとの謙辭
24	佐々政一ほか	新訳徒然草註解	博多成興堂	1918	p441 挨拶の餅の義、俗に「萩の花」といふ。	p478 萩の餅
25	福原卓嗣	徒然草詳解	弘道館	1919	p461 萩の餅の事。宇治十二「僧たちよひの徒然にいざかいもちひせんといひ（中略）既にしいでたるさまにて（中略）ひしひしとたゞ喰ひに喰ふ	p499 萩の餅
26	岩崎臨洋ほか	徒然草新釈	慶々堂書店	1920	p395 俗に萩の花と云ふもの也	無し
27	豊田八十代	徒然草新釈	広文堂	1921	p396～397 挨拶の義またもちをいふ	p134 掻練の餅の義今のぼたもちなり
28	沼波瓊音	徒然草講話	修文館	1925	p532 掻練の餅と云義掲きたる餅にあらず、今のオハギやうのものなり	p578～579 お萩でも御馳走しませう。田舎のこと故大した御馳走は出来ぬの意。
29	伊藤平章	徒然草釋義	二松堂書店	1926	p368 俗に萩の花といふものこれなり。	p408 田舎なれば結構なる馳走はすることを得すなど、卑下していいへる挨拶の詞なり。
30	沼波瓊音	徒然草	修文館	1928	p362 掻練の餅と云義。掲きたる餅に非ず今のオハギやうのものなり	p395 お萩でも御馳走しませう。田舎のこと故大した御馳走は出来ぬの意。
31	山崎麓	徒然草	国民図書	1929	p103 今のお萩	無し
32	上村松五郎	徒然草通釈	三鈴社	1929	p259 掻いねりの餅	p281 掻いねりの餅

33	広瀬晋次	徒然草の解釈と鑑賞	啓文社書店	1929	無し		
34	鈴木等三郎	新釈徒然草講話	頤文堂書房	1931	p355 萩の餅	p188 掻きねりの餅の意。萩の餅。	
35	佐野保太郎	徒然草講義 下巻	藤井書店	1932	p1162～1163 宇治拾遺物語（一）に「児のかい餅するに空寝したる事」などの話があり、この時代には極めて普通の食物らしいが、はっきり分らないものである。しかし所謂牡丹餅の事であらう。松屋筆記（一二）に「宇治拾遺物語・古今著聞集にかひもちもちひあり。屋代弘賢は今のばた餅ならむといへり。此頃赤澤某が信濃国伊奈郡よりかへりて物がたれるに、かしこにては蕎麦がきの事をかいもちといふといへり。かいもちとは掻餅の通言なり」と言つて居るが、眞書に「畿内の人ソバガキをソバガイモチと云、ボタモチをカイモチといふ。犬筑波冬、山寺のしんほちかいもちゐの子かな、ボタモチのこと也」とあり、「かいもちひ」は、やはり牡丹餅の事であらう。物類格呼（四）にも「牡丹餅、はたもち。（又ハギノハナ又オハギといふは女の詞なり）。関西および加賀にてカイモチと云、出羽の最上にては蕎麦ねり」と云ふ物をかい餅と云。」世事百談にも「はた餅は云々、下総の辺にては俗にかい餅といふ」とある。今日京阪地方ではカイモチと言はないやうだが、新潟縣・富山縣などでは今も確にさう言つて居る。窓のすさみ（二）に、土井利勝が大老の時、諸侯老臣たちを招待した事を書いて、その御馳走には、「小さき重箱にかひもち五つ入れふたの上に楊枝を添へて出されけり」とある。嬉遊笑覧の編者はこれをこの段の記事と対照して質素な事をほめて居るが、これも確に牡丹餅である。さて牡丹餅とおはぎについては、違ふといふ説があり、今日京阪地方などでは、単に男の言葉、女の言葉といふのみならず、餅に餡を附けたのは牡丹餅、餅の代りに糯入りの飯を用ゐたのはおはぎという風に區別して居るやうであるが、これは考違ひであらう。書言字考節用集にも「飯團餅」をボタモチとよみ、物類格呼に「上がったにてカイといふ詞は関東にてツキ（ツイ、直の意であらう）といふに同じ、つゝ餅になる故にカイモチと云、又粥餅也と云いかゞ」とあるは、説明としては誤としか思はれないが、餅で作つたものでない証拠にはなる。異名を「夜柿」といふも「つくを知らず」といふ意味で、これ亦餅でないからである。右に挙げた宇治拾遺の文なども、餅では都合が悪さうである。牡丹・萩はたゞその形や色によつていふ名に過ぎない。牛馬間には「飯團餅は牡丹餅と書く。是も盆に盛りならべたるすがたを、牡丹花に見立てたるもの也。固めずに器にもりて、上にも小豆又は大豆の粉などかけたるを萩のはなといふ。是も萩の花に似たればなり」といつて居る）。なほ第二三六段「かいもちひめさせむ」の項を見よ。	無し	<p>p1268～1269 「かいもちひ」は、前（一一六二頁）にあつたと同じく牡丹餅のこと。牡丹餅の御馳走でも致しませう。この「かいもちひ」につき、文段抄に「田舎なれば、結構なる馳走はえずまじきなどと卑下していへるあいさつの詞也」とあり、以下の諸抄、今日に至るまで、皆これと同じ事を書いてあるが、これについては少し考へなければならぬ。それは牡丹餅といへば、必ず下戸の食ふものとしまつた後世では、かういふ場合に牡丹餅の事をいふのは、いかにも愛だが、當時はまだ牡丹餅が酒の肴にもされた時代であらう。尤も肴といつても實際は酒に不向な物であるから、後には所謂添肴を附けたらしいが、とにかく酒の御馳走としても出したものなのである。四季草（六）に、七五三の膳といふものについて書いた所は、「今世知らぬ人は、本膳にさいせつ、二の膳にさい五つ、三の膳にさい三つ、くみ付くる事と思へり。それは七本立・五本立・三本立にて、さいの数の事なり。膳三つあり、（引渡し、打身・わたいれなり）。五とは五ごん出すをいふ、其五ごんは初藏菜雑（ざひ物の事なり）、四藏むしむぎ（ひやむぎ、ぬるむぎ、時節によるべし）そへ肴あり、五藏やうかん（又すゐせんかんの類）そへ肴あり云々」なほこの添肴については「或は雑煮、或はまんぢう・やうかん・さうめんの類は酒の肴にならぬ物ゆゑ、肴を添へて出すなり。其の雑煮・まんぢう・やうかんなどを食ひて、扱添肴を食ひて酒をのむ也」（貞文雜記）と言つて居るが、前二回二六段を見ても分る通り、當時に於ては、牡丹餅は今の人が思ふ程下戸向の物でもなく、又今の人が思ふ程粗末な物でもなかつたのである。それほど粗末な物ならば、何もわざわざ「かいもちひめさせむ」などといふ。管が寺の前で高尾の文覚に出会ひ、突然興から下りて相撲を取り、第一回は寛快勝、第二回は文覚が勝となつたが、さて文覚が「いされ高雄へ、かいもちひくれう」といふので、早速いつて行つたという話がある。これから考へても、粗末な御馳走と卑下してゐるのではないやうである。（尤も大婆な御馳走といふの意味でもなからうが）。この「かいもちひ」については、杜務所からの回答に「維新後も当地方に広く食用とした小麦の粉をねつて製したものをいふのであらうといふことです」とあつた。蕎麦がきの事を「かいもち」といふとの説もあるから（一一六二頁参照）、或はこの種の菓子をさういつたかも知れないが、とにかく京都に近いこの地の事であるから、同一の語で京都と違つた物を表はすことはあるまい。尤も京都の「かいもちひ」も確な事は分らないけれども、これはやはり牡丹餅の事ではないかと思ふ。</p>
36	国民図書株式会社 社編	日本文学大系第三巻	国民図書	1933	p845 今の萩の餅	無し	

37	佐野保太郎	徒然草新講	藤井書店	1934	p523 宇治拾遺物語（一）に「兄のかい餅するに空寝入したる事」などの話があり、この時代には極めて普通の食物であったらしいが、はつきり分らないものである。しかし所謂牡丹餅の事であろう。	p573 牡丹餅の御馳走でも致しませう。
38	永井一孝ほか	徒然草新釈	敬文堂書店	1934	p510 萩の餅	p546 飯で作った餅。萩の餅。掻き練りの餅の意。
39	平野太一	対訳精説徒然草新講	昇竜堂書店	1935	無し	p260 お萩。牡丹餅
40	徳本正俊	最新研究徒然草詳解	芳文堂	1938	p763～764 牡丹餅。即ち、おはぎのこと。	p824 田舎のことだから、何の御もてなしも出来ないから、お萩でも御馳走しませうの意。
41	橋純一	新註つれづれ草対照用	瑞穂書院	1938	p645 牡丹餅の事とも、蕎麦掻の事だともいふ。今、仮に後説をとった。宇治拾遺一「兄のかい餅するに空寝入したる事」の條を思ふに、ぼた餅ほどの手数のかい、るものでなさうに思はれ、それに酒後の食事代りのものとしてはまだしもそば掻の方がよくはないかと思つたからである。但し、ぼた餅といつても、もつと簡単なものであるかも知れぬから、前説がよいかも知れぬ。この語、徒然草二百三十六段にも出ている。松屋筆記卷十二（八）「かいもちひ」の條（国書刊行会本一ノ一〇四、上）にも、一應そば掻説を述べ、後の頭書ではぼた餅説になつてをり、真文雜記卷六にも「かいもちひと云は、今のぼたもちなり。．．．」（増訂故実本二一〇、1）とある。	p707 「かいもちひめさせん」全体が、田舎へ人を誘ふ時のきまり文句ではなかったかと思ふ。著聞集十六、興言利口、文覚が壇光を誘ふ條に「いざれたかを、かいもちみくれうといへば、さらなりとて、そこよりやがてぐして高尾へ行にけり」（国史大系十五ノ四九五、9）とある
42	西尾実	徒然草	日本評論社	1939	p130 牡丹餅とも蕎麦掻ともいふ。	p142 牡丹餅とも蕎麦掻ともいふ。
43	大島庄之助	徒然草	研究社	1940	無し	p222 萩の餅
44	塚本哲三	通解徒然草	有朋堂	1942	p461 掻練の餅といふ義だろう、今のおはぎ（萩の餅）のようなもの。そばがきの事だといふ説もある	p501 お萩をたべさせて上げませう。田舎の事で何の御馳走も出来ないが田舎名物のお萩でも御馳走しませうといふ心持。そばがきの事だといふ説もある
45	山形早苗	新講徒然草	学生の友社	1942	p297 今の牡丹餅（おはぎ）のやうなもの	p321 無し
46	塚本哲三	精粹通解徒然草	有朋堂	1946	無し	p274 お萩をたべさせて上げませう。田舎の事で何の御馳走も出来ないが田舎名物のお萩でも御馳走しませうといふ心持。そばがきの事だといふ説もある。
47	橋純一	徒然草	朝日新聞社	1947	p230 牡丹餅だとも蕎麦掻だともいふ。後説がよいであろう。	p247 掻餅（蕎麦掻、一説牡丹餅）でも差上げませう。「かいもちひめさせん」は田舎へ人を誘ふ時のきまり文句と思われる。
48	井桁薫	徒然草新釈	渾文堂	1948	無し	p191 牡丹餅を御馳走致しませう
49	杉田安之	徒然草新釈	壮文社	1948	p320 掻ひ練の餅の義。飯の餅、今いふおはぎ、牡丹餅などいふものである。	p340 ぼたもち
50	宮地幸一	徒然草選	文教社	1948	無し	p74 牡丹餅
51	末政淑仙	新講徒然草全釋 下巻	學修社	1948	p505 掻練の餅の意とも、粥餅の意ともいふ。今の牡丹餅のこと。	p551 牡丹餅
52	橋純一	昭和校註徒然草	武蔵野書院	1949	p184 今の牡丹餅とも、蕎麦掻とも両説ある。	p198 牡丹餅でもあげましようの意。田舎へ人を誘ふ時などにいうきまり文句らしい。
53	佐野保太郎	徒然草新講	福村書店	1949	p527 宇治拾遺物語（一）に「兄のかい餅するに空寝入したる事」などの話があり、この時代にはよく作つたものらしい。今もカイモチといふ語が残っているが、そば粉をねって作つた牡丹餅風の物。	p573 この時代には相當の御馳走と思はれて居たものらしい。
54	吉川秀雄	徒然草精解	精文館	1949	p524 かき練った餅の義。今のぼたもちのこと。萩の餅ともいふ。	p571 牡丹餅でも御馳走いたしませう。

55	永井一孝	徒然草新評釈	早稲田大学出版部	1950	p454 搗煉りの餅の義で、今の萩の餅。	p484 飯で作った餅。萩の餅。搗き煉りの餅の義。
56	荒木良雄	徒然草新釈	高文社	1950	無し	p193 牡丹餅、お萩の類。
57	上田年夫	新註徒然草	河原書店	1950	p327 「かいねりもちひ」の意で、搗練餅、即ち今の牡丹餅の類。	無し
58	武田祐吉	徒然草新選	明治書院	1950	無し	p93 練って作った餅
59	村上才太郎	詳解徒然草	光明堂	1951	無し	p170 お萩。
60	沼波瓊音	訳註徒然草	東京修文館	1951	p366 搗煉の餅という義、搗いた餅でなくいまのオハギのようなもの、一説に蕎麦掻という。	p399 お萩でも御馳走しましょう。田舎のこと故大した御馳走はできぬの意。
61	塚本哲三	詳解対訳徒然草	有朋堂	1951	p30 ぼたもち	p150～151 ぼたもち
62	橋純一	徒然草（日本古典全書）	朝日新聞社	1951	無し	p420 蕎麦粉をねって味つけたもの。
63	沢田総清	徒然草新釈	大盛堂	1952	無し	p190 「かい」は「かき」掻の義。「もちひ」は餅。どんな餅かはつきり分らない。或はぼた餅といひ或は萩の餅といふ。
64	中西清	全釈徒然草	昇龍堂書店	1952	p383 かいねり餅の意らしい。そば粉をねって作ったぼた餅風のもの。ただし砂糖やあずきのはいったあまいものではない。	p412 p383参照
65	守屋新助	対訳徒然草	開文社	1952	p197 ぼた餅、そばがきの両説がある。	p210 「かいもちひ」は今のぼた餅、蕎麦掻餅（そばがきもち）の両説があるが、信州では今でも後者のことをそういつている
66	佐野保太郎	徒然草全解	有精堂出版	1952	p330 カイモチ	p358 カイモチをごちそうします
67	塚本哲三	完修徒然草解釈	有朋堂	1952	p383 そばがきという説もあるが、ことばの趣からぼたもちという説に従う。最後のさかなだから、御飯がわりにぼたもちというわけでもあろう	p417 前にもいった通りそばがきという説もあるが、ぼたもち説に従いたいと思う
68	浅尾芳之助	徒然草の新解釋	有精堂出版	1952	無し	p204 お萩（牡丹餅）でも御馳走致しましょう。たいした御馳走の出来ない意をあらわす。「かいもちひ」は「かき練った餅」の義。糯米と粳米とを混ぜて炊き、すりつぶしてから、これに餡を付けたもの。萩の餅とも牡丹餅ともいう。「かい」は「かき」の音便。搗頭語で意味はない。「もちひ」は「餅飯」の略、「もち」に同じ。
69	三浦圭三	徒然草新釈	栗書房	1953	p328 おはぎ。一説に蕎麦かきともいう。	p355 ぼた餅でも出しましょう。
70	天野大介	徒然草全釈	榊原書店	1953	p334 牡丹餅とも蕎麦掻ともいう。	p363 牡丹餅とも蕎麦掻ともいう。
71	松尾聡	新纂徒然草全釈	清水書院	1953	p332 宇治拾遺物語・古今著聞集などにも見えるが、どんなものか明らかでない。近世以降はぼた餅（おはぎ）のことを関西および加賀（物類称呼）・会津・新潟・富山・岐阜では「かいもち」といい、そば粉をこねた一種の食物（そばがき？）のことを盛岡（御国通辞）・出羽最上（物類称呼）・秋田・岩手・福井・福岡では同じく「かいもち」といい、干鰯を粉にして餅にしたものを仙台（物類称呼）ではまた「かいもち」という由（東条操氏「方言辞典」）である。諸注では「ぼた餅」説が有力であるが、橘氏は酒後の食事代わりのものであるとしてそばがきがふさわしいと考えておられる。	p366 牡丹餅・そばがきの両説がある。
72	石沢胖	新訳註徒然草	櫻井書店	1953	p225 いまの「おはぎ」「そばがき」の類だともいわれている。	無し
73	飯野哲二	徒然草新評釈	国文社	1953	p495 搗餅。今のおはぎ、牡丹餅の類。又蕎麦掻とする説もある。	p536 ーに蕎麦掻ともいう。蕎麦粉を熱湯でこねて餅のようにしたもの。

74	内海弘蔵ほか	改稿徒然草詳解	明治書院	1954	p454 搦練の餅の義で、ぼた餅。萩の餅というのが通説であるが、蕎麦がきだともいう。信州や秋田地方では現在も蕎麦掻きをそう呼んでいると聞く。	p190 萩の餅、即ち牡丹餅というのが通説であるが、蕎麦がきという説もあり、蕎麦の知る所では長野県・富山県・秋田県で今もそう呼ぶ。宇治拾遺物語の比叡山の法師連のかいもちひの話は、蕎麦がきと見る方が事情が適切である。
75	小泉芝三	徒然草新釈	白揚社	1954	p290 (一) ぼたもち、おはぎ。(二) そばがき。両説がある。	p306 第二百十六段参照
76	山内平一郎	新講徒然草	むさし書房	1954	p369 ①ぼた餅。おはぎ。関西及び加賀(物類称呼)・会津・新潟・富山・岐阜②そば粉をこねた一種の食物。盛岡(御国通辞)・出羽最上(物類称呼)・青森・秋田・岩手・福井・福岡③干鰯を粉にして餅にした物。仙台(物類称呼)・・・以上は全国方言辞典(一五〇頁)による。此処も①②何れかの説あれど、酒後の食事代りのものとしては②即ちソバガキの方をとっておく。	無し
77	前嶋成	全訳徒然草詳解	大修館書店	1955	p431 (1) そばがき。(2) 一説に「搦練の餅」の義で今の萩の餅(おはぎ・ぼたもち)のようなものであるという。無し	p168 「かいもちひ」はかきねりの餅の義で「ぼたもち」・「おはぎ」のこと。一説に「そばがき」ともいう。
78	佐成謙太郎	徒然草の解釈と文法	明治書院	1955	無し	p256 ぼた餅か
79	山田俊夫	文法対訳全解徒然草	健文社	1956	p184 搦餅説に「ぼたもち」、一説に「そばがき」	p201 搦餅説に「ぼたもち」、一説に「そばがき」
80	橋本一ほか	詳説徒然草の語釈と文法	武蔵野書院	1956	無し	p253 イナカノコトデ、チニモオカヲイハデキヤセンガ、ソバガキデモサシアゲマシヨウ。これ全体が、イナカ、または自分の家へ人を誘うときの、中流以下の人の使うキマリ文句ではなかったかと思われる。
81	保坂弘司	徒然草の文法と解釈	学燈社	1956	p284 ぼたもち	無し
82	山岸徳平ほか	全解徒然草文法中心	有精堂出版	1956	p518 「搦餅」はそばがき。一説にぼたもちのようなものともいう。「にてやみぬ」は…でおしまいになってしまった、それだけであったの意。この「にて」は断定「なり」の連用形と接続助詞。	p552 牡丹餅やお萩と同じ。もち米を交えた握り飯に小豆餡やキナ粉などをまぶしつけたもの。今でも「かいもち」と云う地方は多い。
83	佐成謙太郎	徒然草全講	明治書院	1957	p532 かいもちひは搦餅。ぼた餅(はぎの餅)というのが通説であるが、長野県・秋田県などでは「そばがき」を現在もこう呼んでいるという。やみぬは、酒宴が終った。	p579 かいもちひはかき餅。ぼた餅(はぎの餅)あるいは、そばがきであるという。
84	今泉忠義	附・現代語訳徒然草 方丈記徒然草(日本古典文学大系 第30)	角川書店	1957	無し	p143 そばがき。牡丹餅といふ説もある。
85	西尾実	典文学大系 第30)	岩波書店	1957	p263 ぼた餅とも、あるいは、そばがきともいう。	p279 ぼた餅(一説そばがき)をご馳走しましょう。いなか料理をごちそうする慣用句。
86	佐成謙太郎	徒然草	明治書院	1959	無し	p192 ぼた餅か
87	青野季吉ほか編	鶴鈴日記 和泉式部日記 更級日記 枕草子 方丈記 徒然草(日本文学全集 第5)	河出書房新社	1960	p503 牡丹餅	p509 牡丹餅
88	田辺静	徒然草諸注集成	右文書院	1962	p612 文段抄に、「俗に萩の花といふものなり」とある。貞丈雄記(六)に「今のぼたもちなり」とある。この「ぼたもち」説に対し、「蕎麦がき」説も見え、方言の分布から、後者がよいとされる。「かいもちひ」の萩は、宇治拾遺、古今著聞集など、鎌倉期の称呼と見られ、文亀二年(一五〇二)三月九日の日吉神社文書は、はるかに時代がおくれるが、「搦餅、麦餅、そばもち」の名目をあげている。一般に、ぼたもちか、そばがき説であるが、あるいは単に「お餅」の異名であるかもしれない。	p662 第二百十六段参照。ぼたもち、そばがきの両説がある。文段抄に「田舎なれば 結構なる馳走はえすまじきなど」と、単下していいへる挨拶の詞也。」とある。大言海には、春はもちごめにて作り牡丹餅といい、秋はうるちを主とし、萩の餅というとする。「萩のころ」とあるから、萩の餅とすべきであろうか。

89	日栄社編集所	要説徒然草	日栄社	1963	無し	p213 「かいもちひめさせむ」という語は、いなか料理をごちそうしようという意味のことばである。
90	富倉徳次郎	徒然草 (国文学習叢書 3)	旺文社	1963	無し	p242 いまのぼた餅のようなもの。搦練りの餅。しかしこの「かいもちひめさせん」という句は田舎料理をご馳走しようという常套の挨拶語である。
91	三谷栄一ほか編	徒然草解釈大成	岩崎書店	1966	p1182 そばがき	p1286 お椀
92	村井順	常緑本徒然草 解釈と研究	桜楓社	1967	p420 ぼた餅、萩の餅。一説に「蕎麦がき」という。	p451 ぼた餅。また「そばがき」ともいう。
93	安良岡康作	徒然草全注釈	角川書店	1967	<p>p391 「かいもちひ」は、未詳。「雅言集覽」には、「広足云、かい餅は今云蕎麦ねりのこと也」とあり、「貞丈雜記」巻六には、「かいもちひは、今のぼたもちなり。ある説に、かいもちと云は、飯をかゆの如くやわらかにして、椀にもり、赤小豆の粉、豆の粉などをそへて出す。今はぎの花といふ物也と云。此説非也」とある。福田秀一氏の論文「かいもちひ考」(「脾胃」、昭和三十九年六月号)では、多くの資料によつて、「その本義は、いはゆる『あんころ餅』乃至『牡丹餅』であつたが、既に中世から『そばがき』の意味の語『そばかいもち』の略称としても転用されてゐたのではあるまいか」と結論している。つまり、「かいもちひ」は、本来は、あくまで餅の種類もしくは料理法の名称であつて、「そばがき」の意とは考えられないのであるが(『餅酒問答』『天筑波集』)、それと類似する、そば乃至そば粉を材料とした「そばかいもち」といふものがある、それを略して「かいもち(ひ)」とも言つていた。「そばがき」と同じものである。「かいもちひ」は、後世の方言に、「そばがき」「牡丹餅」の二通りの意味で現れるに至つたのである。「宇治拾遺物語」第一「児のかい餅するに空寝入したる事」および、本段の例は、手輕に作られたり、酒の肴になつていたりするので、「そばがき」である可能性が強く、『古今著聞集』巻十六「近江法眼寛快、供米の不法を諷する事、並びに文覚と相撲の事」および、『徒然草』第二三六段の例は、招客の馳走とされている点からして、「あんころ餅」ないしそれに類似の餅料理である蓋然性が高いように思うといふのである。なお、研究を要する。</p>	
94	松尾聰	校註徒然草	笠間書院	1968	p151 今のボタモチとも、またソバガキともいふが、確かでない。	無し
95	西谷元夫	徒然草 明解シリーズ 2	有朋堂	1968	無し	p179 ぼた餅を御馳走致しますよう。「かいもちひ」は「ぼたもち」(おはぎともいふ)のことであるが、一説に「そばがき」のことであるともいふ。
96	平尾美都子	徒然草：口語訳・文法 傍注式 2	評論社	1968	p256 今のぼた餅とも、蕎麦損きともいふ。	無し
97	鈴木知太郎	校註方丈記・徒然草	笠間書院	1968	p186 今のボタモチとも、またソバガキとも両説がある	無し
98	秋末一郎	徒然草全釈	加藤中道館	1969	p579 ぼた餅。一説に、そばがき。	p630 ぼた餅。おはぎのようなものであろうか。当時はごちそうだったようだ。
99	池田亀鑑 佐藤 春夫	枕草子徒然草	新学社教友館	1970	無し	p161 牡丹餅あるいはそばがきとも言われる。
100	斉藤義光	全釈徒然草 上下	評論社	1970	p167 ①「ぼたもちだと言ひ、また②そばがき(そば粉をこねて作ったもの)だともいふが、明らかでない。	p201 ①「ぼたもちだと言ひ、また②そばがき(そば粉をこねて作ったもの)だともいふが、明らかでない。

101	橋本武	表解徒然草	学生社	1970	無し	
102	安良岡康作	現代語訳対照徒然草	旺文社	1971	p343 未詳であるが、中世の「そばかいもち」の略称で、今の「そばがき」か。あるいは、一説に「あんころ餅」ないしそれに類似の餅料理という。	p340 牡丹餅そばがきの両説が並行して言われている。この搦餅で田舎のゴチそうをだいいひようさせているとすれば、「搦餅めきせん」は田舎名物デモチソツラシマヨウという儀礼的な挨拶のことばとなって、ゴ馳走の主体は「搦餅」にはかぎらぬこととなる。
103	川瀬一馬	徒然草	講談社	1971	p183～184 かいねりもちの意という。ぼたもちも一程であらう。ただ古くは日用、砂糖がないから、現在の甘い小豆あんのものとはちがう。また、そばがきの類をかいもちいという地方もある。	無し
104	武田孝	新訳徒然草	明治書院	1971	p206 そばがき	p224 ぼたもち。ごちそうしましょうの意。これはいなかへ人を誘う時の決まり文句であつたらしい。
105	三省堂 編修所	徒然草	三省堂	1972	無し	p243 ぼたもちをござりましょうの意。これはいなかへ人を誘う時の決まり文句であつたらしい。
106	橋本武 編	精読徒然草	学生社	1976	無し	p340 「搦餅」は牡丹餅そばがきの両説が並行して行われている
107	木藤才藏	徒然草 (新潮日本古典集成)	新潮社	1977	p226 ぼたもちとも、そばがきともいう	p245 ぼたもちとも、そばがきともいう
108	武田孝	徒然草ゼミ解説と文法	明治書院	1978	無し	p243 ぼたもち。おはぎ。別に、そばがき (そば粉をこねたもの) だとする説もある。いずれにしても、田舎の料理を意味している。
109	忠鉢仁	徒然草新解釈文法鑑賞	有精堂出版	1979	無し	p157 あんころ餅、ぼた餅、お萩、または、そばがき。
110	三木紀人	徒然草全訳注 1	講談社	1979	p139 ぼた餅ともそばがきともいうがそのいすれかは未詳。第二百三十六にも出る。福田秀一氏に「かいもちひ考」(『解釈』昭39・6) という考証がある。	p215 その際にかいもちいをゴ馳走しましょう。「通釈」は「田舎へ人を誘ふ時のきまり文句ではなかったかと思ふ」とし、『古今著聞集』十六・五百二十の「いざれ (誘い掛けの語、さあ) 高雄へ、かいもちちめくれう (与えようの意)」を引く。「かいもちひ」は第二百十六段に既出。
111	三木紀人	方丈記・徒然草 (鑑賞日本の古典 10)	尚学図書	1980	p486 ぼたもちともそばがきともいう。ここはその後者か。	p523 第二一六段に既出。
112	西尾実 安良岡康作	徒然草	岩波書店	1985	p360 「かいもちひ」は、あんころ餅とも、そばがきとも考えられる。	p392 第二一六段の注四参考。
113	市古貞次	徒然草	明治書院	1985	p195 ぼたもちともそばがきともいうが不明。単に餅の異名かともする。	p212 第二一六段参照。
114	橋純一	昭和校註徒然草	武蔵野書院	1985	p188 今の牡丹餅とも、ソバガキとも両説がある。	p202 「ボタ餅でもあげましょう」の意。田舎へ人を誘う時などにいっきまり文句らしい。
115	佐伯梅友	徒然草	創英社	1986	p296 そばがき。牡丹餅との説もある。	p322 第二一六段にも出た。
116	永積安明ほか	方丈記・徒然草 (完訳日本の古典 第37巻)	小学館	1986	p234 ぼたもち、そばがきともいう	p248 ぼたもち、そばがきともいう
117	稲田利徳	徒然草 (日本の文学古典 編 32)	ほるぷ出版	1986	p196 ぼた餅とも、そばがきともいう	p245 ぼたもちとも、そばがきとも。第二一六段に既出。『古今著聞集』(十六)の「いざれ高雄へ。かいもちちめくれう」などからみて、田舎へ人を誘うときの常套句か。
118	安良岡康作	徒然草 (対訳古典シリーズ)	旺文社	1988	p343 「そばかいもち」の略称で、今の「そばがき」か。あるいは、一説に、「あんころ餅」ないしそれに類似の餅料理という。	p372 第二一六段に既出。田舎へ人を誘ふ時の謙退のことばかもしれない。
119	佐竹昭広ほか編	方丈記徒然草 (新日本古典文学大系 39)	岩波書店	1989	p285 ぼた餅。「いざ、かいもちいせん」(宇治拾遺物語十二話)	p303 ぼた餅を御馳走しましょう。「いざれ高雄へ、かいもちひくれう」(古今著聞集十六ノ五二〇) 搦餅は第二百十六弾注三十一参照。
120	永積安明ほか校注・訳	方丈記 徒然草 正法眼蔵随聞記 敬異抄 (新編日本古典文学全集 44)	小学館	1995	p249 ぼた餅。そばがきともいう。	p263 二四九ページ。注九。

121	小出光	文法全解徒然草	旺文社	1996	無し	p222 「搦餅」はぼた餅。一種のおはぎ。一説にそばがき。
122	佐藤泰夫	徒然草	河出書房新社	2004	p224 牡丹餅	p244 牡丹餅
123	永積安明ほか	方丈記徒然草 歎異抄 (日本の古典をよむ 14)	小学館	2007	無し	p233 ぼた餅
124	保坂弘司	声で読む徒然草	學燈社	2007	p250 今のぼた餅の類。そばがきの類とする説もある。	無し
125	島内裕子	徒然草	筑摩書房	2010	p412 ぼた餅	p449 ぼた餅
126	小川剛生	新版徒然草現代語訳付 き	KADOKAWA	2015	p199 そばがきか。簡素なもてなし。	p216 ここではぼた餅か。「かいもちいを御馳走しましょう」は田舎へ人を誘う時の常套句とされる。
127	松尾聡	しっかりと古典を読む ための徒然草全釈	清水書院	2016	p393 宇治拾遺物語・古今著聞集などにも見えるが、どんなものか明らかでない。近世以降はぼた餅（おはぎ）のことを関西および加賀（物類称呼）・会津・新潟・富山・岐阜では「かいもち」といい、そば粉をこねた類の食物（そばがき?）のことを盛岡（御国通辞）・出羽最上（物類称呼）・秋田・岩手・福井・福岡では同じく「かいもち」といい、干鰯を粉にして餅にしたものを仙台（物類称呼）ではまた「かいもち」という由（東条操氏「方言辞史」）である。諸注では「ぼた餅」説が有力であるが、橋氏は酒後の食事代わりのものとしては、そばがきがふさわしいと考えておられる。	p429 二一六段でみると、「かいもちひ」は酒のさかなに用いられている。また古今著聞集十六に、近江法眼覚快が、高尾の文蔵とすもうをして、別れるとき、文蔵が「いざれ、高尾へ。かいもちひくれう」といったところが、覚快はさっそくいつしよに高尾にいったとあるから、「かいもちひ召せん」は「いなかのごちそうでもしましょう」の意の慣用句となっていたものであろうか。「かいもちひ」は牡丹餅・そばがきの両説がある。

* 国会図書館に所蔵されている『徒然草』注釈書の内、二一六段・二三六段のいずれかに注が付けられた一二七冊の注釈書を対象とした。

A study of Kaimochihi : Focusing on Commentaries on “Tsurezuregusa”

KUBOTA, Kazuhiro

(Summary)

“Kaimochihi” food is seen on “Tsurezuregusa” “Ujisyyuimonogatari” “Kokonchomonjuu”. About Kaimochihi In previous studies “botamochi” theory and “sobagaki” theory have been advocated. But now the reason is unclear both theories.

In this paper, as an opportunity for “Kaimochihi” research, will clarify when both theories have been chanted from around the time. Therefore, we report on the results of investigation on the item of “Kaimochihi” on Commentaries on “Tsurezuregusa”. The research scope is Commentaries on “Tsurezuregusa” twenty-five books in the Edo period. Of the commentary on and after the Meiji era, targeted 127 books annotated.

Key words : “Kaimochihi”, “Tsurezuregusa”, Commentaries on “Tsurezuregusa”